Przechowywanie czekolady

Czekoladę i kakao w proszku najlepiej przechowywać w chłodnym, suchym i przewiewnym miejscu, do którego nie dochodzą intensywne zapachy.

Jeżeli nie jest upalnie, w miarę możliwości, czekolady nie powinno trzymać się w lodówce, ponieważ powietrze jest tam za zimne i zbyt wilgotne. Jeżeli musimy przechowywać czekoladę w lodówce, musi ona najpierw odtajać i osiągnąć temperaturę pokojową, zanim będziemy ją łamać lub topić.
Okres przydatności ciemnej czekolady wynosi około roku, a czekolady mlecznej około 6 miesięcy. Czekoladę lepiej przechować w tabliczkach lub w dużych kawałkach niż w małych cząstkach, ponieważ dłużej zachowuje swoje właściwości. Z tego powodu wiórki czekoladowe, małe kawałki czekolady lub elementy dekoracyjne warto kupować świeże i bezpośrednio przed użyciem.
Czekoladę można także zamrozić, jeśli zamierzamy przechowywać ją przez dłuższy czas. Przed włożeniem czekolady do zamrażalnika należy owinąć ją w folię kuchenną, natomiast po wyjęciu z zamrażalnika – odmrażać ją, nie zdejmując folii. Dzięki temu czekolada ponownie wchłonie wilgoć, którą traci podczas mrożenia.
Na czekoladzie, która jest przechowywana w nieodpowiednich warunkach, powstaje biały nalot. Chociaż nie wygląda on apetycznie, pokryta nim czekolada nie traci smaku i w dalszym ciągu nadaje się do spożycia. Taką czekoladę można stopić i użyć do wypieków.
Hartowanie czekolady to sposób jej utwardzania poprzez stopienie, a następnie schłodzenie do określonej temperatury. W większości przepisów hartowanie czekolady nie jest wymagane, ponieważ hartuje się ją głównie przy wyrobie produktów cukierniczych oraz przygotowywaniu czekoladowych polew lub dekoracji. Większość rodzajów czekolady dostępnych w sklepach została wcześniej poddana hartowaniu.

Fot. Adobe Stock